AVVERTENZE DI INSTALLAZIONE USO E MANUTENZIONE

AUFSTELLUNG, GEBRAUCHS- UND INSTANDHALTUNGS ANWEISUNGEN

NOTICES D'INSTALLATION, DE REGLAGE, D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

INSTRUCTION FOR INSTALLATION, ADJUSTEMENT, USE AND MAINTENANCE

AANWIJZINGEN VOOR DE INSTALLATIE, HET GEBRUIK EN HET ONDERHOUD

INSTALLATIONS- VEDLIGEHOLDELSES- OG BRUGSVEJLEDNING

SERIE 900 - 1100

TUTTAPIASTRA QUATTRO ZONE ELETTRICO TOP

TUTTAPIASTRA QUATTRO ZONE ELETTRICO SU VANO

TUTTAPIASTRA QUATTRO ZONE ELETTRICO SU FORNO ELETTRICO

827730770

INDICE

1 – DATI TECNICI
1 – TECHNICAL DATA
1 – DONNES TECHNIQUES
1 – TECHNISCHE DATEN

1.2 DATI ELETTRICI
1.2 ELECTRICAL SPECIFICATIONS
1.2 SPÈCIFICATIONS ÈLECTRIQUES
1.2 ELEKTRISCHE DATEN

Mod	Dimensioni piastra mm	Zone Cottura	Tensione nominale Volt	Amp	Cavo allacciamento tipo H05 RN-F sezione minima	Assorbimento nominale kW
Mod			**Tension supply AC V**	**Amp**	**Electrical supply cable type H05 RN-F minimum section**	**Power input kW**
Mod			**Tension d'alimentation AC V**	**Amp**	**Cable d'alimentation H05 RN-F min. section**	**Puissance électrique absorbée kW**
Mod			**Nennspannug AC V**	**Amp**	**Anschlußleitung mindestens des Typs H05 RN-F Mindestquerschnitt**	**Nennaufnahme kW**
8032222450 su vano	700 x 790	4 x 4 kW	400 V 3N	23	5 x 2,5 mm^2	16
8032422450 su forno	700 x 790	4 x 4 kW	400 V 3N	36	5 x 4 mm^2	25
8032622450 top	700 x 790	4 x 4 kW	400 V 3N	23	5 x 2,5 mm^2	16

2 - ISTRUZIONI PER L’INSTALLATORE

2.1 AVVERTENZE GENERALI

L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato ottemperando alle richieste normative vigenti.
Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, l’uso e la manutenzione.
Dopo aver tolto l’imballaggio assicurarsi dell’integrità dell’apparecchio In caso di dubbio non utilizzare l’apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
Gli elementi dell’imballaggio(sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi ecc.)non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo
Prima di collegare l’apparecchiatura accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione (elettrica, idrica, gas)
Una targhetta è posizionata all’interno del cruscotto
Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all’uso per il quale è stata espressamente concepita e cioè per cottura o riscaldamento di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso
L’apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all’uso della stessa .

2.1.1 LEGGI, REGOLE TECNICHE E DIRETTIVE

Durante l'installazione ed il funzionamento sono da osservare le seguenti prescrizioni:
Leggi in materia di installazione, ordinamenti regionali antincendio, prescrizioni antinfortunistiche, disposizioni degli enti erogatori del gas, acqua ed energia elettrica
L'apparecchio deve essere posto in ambiente ben aerato, possibilmente sotto ad una cappa aspirante.

2.2 POSIZIONAMENTO

Dopo aver tolto l’imballaggio, assicurarsi che tutta la pellicola protettiva sia stata tolta.
Eventuali parti di collante vanno rimosse con alcool o nafta in quanto potrebbero danneggiare irreparabilmente il rivestimento dell’apparecchio

2.2.1 LUOGO DI POSIZIONAMENTO

Livellare l'apparecchio agendo sui piedini regolabili
Qualora l'apparecchio sia da banco, consigliamo i nostri. cavalletti per un corretto posizionamento
Diversamente la scelta del piano di appoggio deve essere in funzione al peso dell'apparecchio.
La distanza dell'apparecchiatura da pareti circostanti deve essere almeno di 10 cm, questa distanza può essere ridotta in presenza di pareti incombustibili o protette da isolante termico.
Le apparecchiature possono essere installate separatamente oppure composte con altre apparecchiature della nostra gamma.
L'apparecchiatura di larghezza 40 cm installata singolarmente deve essere fissata al pavimento utilizzando le apposite flange
L'apparecchiatura non è adatta per l'incasso.

2.2.3 COLLEGAMENTO APPARECCHI IN LINEA

SERIE 550-700-900-1100-1400
Si raccomanda di togliere il protettivo dai fianchi prima del loro inserimento nella composizione
Rimuovere il pannello comandi del top.
Accostare le apparecchiature e livellarle alla medesima altezza.
Fissarle con le apposite viti come indicato in Fig. 2.
SERIE 600
Si raccomanda di togliere il protettivo dai fianchi prima del loro inserimento nella composizione
Accostare le apparecchiature, livellarle all’altezza desiderata
Applicare il profilo di unione a “U” sui bordi laterali come indicato in Fig. 2.

2.2.4 COLLEGAMENTO APPARECCHI A PONTE

Per tale tipo di collegamento le apparecchiature estreme al ponte devono essere corredate delle opportune forature per il fissaggio delle traverse
Fissare le traverse ai fianchi delle apparecchiature di testa Il serraggio a fondo delle viti è conveniente eseguirlo dopo aver sistemato i top sulle traverse
Si raccomanda di togliere il protettivo dai fianchi prima del loro inserimento nella composizione
Il collegamento in linea deve essere eseguito come descritto al punto precedente.

2.3 INSTALLAZIONE

L'installazione e la messa in funzione devono essere eseguite esclusivamente da personale autorizzato dall'azienda costruttrice in osservanza alle leggi in materia di installazione

2.3.1 COLLEGAMENTO ELETTRICO

Lo schema elettrico è allegato al presente libretto
Prima di collegare l'apparecchiatura accertarsi che i dati di targa corrispondano a quelli della rete di distribuzione.
L'apparecchio deve essere allacciato alla rete, con interposizione di un interruttore onnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3mm. Questo interruttore deve garantire la protezione contro contatti diretti ed indiretti delle parti sotto tensione e delle correnti di guasto verso terra, secondo le Norme. (Massima corrente di dispersione ammessa 1 mA/kW).
L'interruttore deve essere facilmente accessibile e posto nelle vicinanze dell'apparecchio.
Il cavo da utilizzare deve essere almeno di tipo H05RN-F resistente agli oli.
Sezione del cavo e numero di conduttori sono indicati nella paragrafo dati elettrici.
ACCESSO ALLA MORSETTIERA DI ALLACCIAMENTO

TOP E SU VANO	SU FORNO
Togliendo il cruscotto	Togliendo il cruscotto forno

Far passare il cavo attraverso l'apposito fissacavo e collegarlo alla morsettiera.
Serrare con cura il cavo negli appositi morsetti. La targhetta posta in prossimità della morsettiera indica la corretta posizione di fasi, neutro e terra.
Dopo il montaggio del cavo serrare l'apposito fissacavo posto all'uscita dell'apparecchio
La sicurezza elettrica di questa apparecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
L'apparecchiatura deve essere inoltre inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo le norme in vigore.

Il collegamento viene effettuato mediante una vite contrassegnata dalla sigla posta sul fianco
Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto

2.4 COLLAUDO FUNZIONALE

Prima di alimentare l'apparecchiatura eseguire una accurata pulizia dei liquidi protettivi

2.4.1 TUTTAPIASTRA

Tutte le manopole in posizione '0'
Azionare l'interruttore generale a monte dell'apparecchio

- Nessuna lampada non deve accendersi
- Non si deve avere assorbimento di potenza
- Azionare una manopola alla volta e verificare per ogni zona di cottura l'accensione delle rispettive lampade ed il corretto assorbimento elettrico

Portare tutte le manopole al max e controllare che:

- La tensione di alimentazione non presenti una variazione superiore al 5% tra il valore con apparecchiatura spenta e apparecchiatura tutta accesa (linea esterna non idonea)

2.4.2 FORNO

Tutte le manopole in posizione '0'
Azionare l'interruttore generale a monte dell'apparecchio

- Nessuna lampada non deve accendersi
- Non si deve avere assorbimento di potenza
- Azionare una manopola alla volta e verificare per ogni zona di cottura l'accensione delle rispettive lampade ed il corretto assorbimento elettrico

Portare tutte le manopole (anche del tuttapiastra)al max e controllare che:

- La tensione di alimentazione non presenti una variazione superiore al 5% tra il valore con apparecchiatura spenta e apparecchiatura tutta accesa (linea esterna non idonea)

2.5 ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Illustrare ed istruire con l'ausilio del libretto (parte per l'utente) il modo corretto di utilizzo, di pulizia e di manutenzione dell'apparecchio

2.6 MANUTENZIONE ORDINARIA

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni
E' consigliabile verificare

- Lo stato delle connessioni specie sulla morsettiera e sul cavo di alimentazione
- Ripetere il collaudo funzionale
- Illustrare al cliente i vantaggi di una stipula di un contratto di manutenzione

2.7 ANALISI MALFUNZIONAMENTI

2.7.1 TUTTAPIASTRA

RICERCA GUASTI
Prima di eseguire qualsiasi intervento verificare che gli inconvenienti denunciati non derivino da un uso improprio dell'apparecchio (esempio pentole con fondo non piano)
INFORMAZIONE TECNICA
Ogni piastra è munita di un termostato interno che stacca metà della potenza
L'intervento di tale termostato avviene normalmente dopo circa mezzora di funzionamento quando tutte e quattro le zone vengono inserite al max e senza alcun carico sulla piastra
Il riattacco è automatico

	GUASTO	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE E INTERVENTI
	NESSUN RISCALDAMENTO Spie spente in tutte le zone di cottura	Nessuna alimentazione	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento
	NON RISCALDAMENTO SU UNA ZONA Spie spente su una zona di cottura	Interruttore	Misurare tensione sulla uscita dell'interruttore
	NON RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla spenta (anche con manopola in posizione max)	Termostato interrotto	Sostituire termostato
	NON RISCALDAMENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Resistenza interrotta	Sostituire piastra
	RISCALDAMENTO LENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa Assorbimento elettrico a freddo di circa 2 KW	Termostato interno	Sostituire piastra
	RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde spenta Spia gialla accesa	Lampada interrotta	Sostituire lampada
	RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde accesa Spia gialla spenta	Lampada interrotta	Sostituire lampada

L'accesso ai termostati, lampade, morsettiera allacciamento avviene togliendo cruscotti
L'accesso alle piastre riscaldanti avviene togliendo la piastra dopo aver tolto le viti di fissaggio previste sui montanti posti sul lato senza camino

2.7.2 FORNO ELETTRICO

RICERCA GUASTI

Prima di eseguire qualsiasi intervento verificare che gli inconvenienti denunciati non derivino da un uso improprio dell'apparecchio

(esempio utilizzo con porta aperta, cotture con teglie non adatte,cotture con teglie sovrapposte ecc.)

INFORMAZIONE TECNICA

Il forno è corredato da elementi riscaldanti posti sul cielo e sotto la suola

Le due zone sono comandate in maniera indipendente da un interruttore termostato

Un termostato di sicurezza stacca ambedue le zone in caso di sovratemperatura della camera; il riarmo è manuale

	GUASTO	POSSIBILE CAUSA	VERIFICHE E INTERVENTI
	NESSUN RISCALDAMENTO Interruttori inseriti Spie spente	Nessuna alimentazione Termostato sicurezza intervenuto	Verificare fusibili e/o magnetotermico interruttore esterno Misurare tensione sulla morsettiera di allacciamento Ripristinare
	NESSUN RISCALDAMENTO O SOLO SOPRA O SOLO SOTTO Interruttori inseriti Spie spente	Interruttore	Misurare tensione sulla uscita dell'interruttore
	NESSUN RISCALDAMENTO O SOLO SOPRA O SOLO SOTTO Spie verde accesa Spia gialla spenta (anche con manopola in posizione max)	Termostato interrotto	Sostituire termostato
	NESSUN RISCALDAMENTO O SOLO SOPRA O SOLO SOTTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Resistenza interrotta	Sostituire resistenze
	RISCALDAMENTO LENTO Spie verde accesa Spia gialla accesa	Mancanza una fase di alimentazione Una resistenza interrotta	Verificare alimentazione Sostituire resistenza
	RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde spenta Spia gialla accesa	Lampada interrotta	Sostituire lampada
	RISCALDAMENTO NORMALE Spie verde accesa Spia gialla spenta	Lampada interrotta	Sostituire lampada

L'accesso ai termostati, lampade, morsettiera allacciamento avviene togliendo cruscotto forno

Lo smontaggio dei bulbi termostati può avvenire dopo aver tolto il fissaggio bulbi posto sul cielo interno del forno

Lo smontaggio delle resistenze avviene dall'interno camera dopo aver tolto le rispettive viti di fissaggio

L'accessibilità alle resistenze inferiori si ha dopo aver tolto la suola della camera forno

3 - ISTRUZIONI PER L'UTENTE

3.1 AVVERTENZE GENERALI

Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.
Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.
L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
Questa apparecchiatura dovrà essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, e cioè per la cottura o riscaldamento di alimenti.
Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
Test scientifici hanno dimostrato che il piano ad induzione non rappresenta alcun pericolo
Ciononostante per utenti con pace-maker si consiglia di mantenere una distanza ai almeno 30 cm dall'apparecchiatura durante il funzionamento
L'apparecchiatura deve essere sorvegliata durante il funzionamento e può essere usata solo da personale qualificato e debitamente istruito.
Durante il funzionamento le parti preposte al riscaldamento e/o cottura diventano calde pertanto devono essere maneggiate o toccate con cautela
A fine servizio disattivare l'apparecchiatura.
Prima di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchiatura dalla rete di alimentazione elettrica, gas e vapore.
Non lavare l'apparecchiatura con getti di acqua diretti e ad alta pressione.
Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto e/o cattivo funzionamento.
Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
La rumorosità riferita al posto di lavoro è inferiore a 70 dB(A).

Manutenzione

L'apparecchio non necessita di particolari manutenzioni
Si consiglia la stipula di contratti di manutenzione annuale con personale professionalmente qualificato per un controllo dell'impianto elettrico

3.2 FUNZIONAMENTO NORMALE
3.2.1 TUTTAPIASTRA

CONSIGLI PER UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE

Per ottenere delle ottime prestazioni è strettamente necessario conoscere a fondo l’apparecchio con cui si opera
ATTENZIONE – La piastra dopo i primi riscaldamenti presenterà degli aloni di brunitura
Il tuttapiastra con riscaldamento elettrico a quattro zone indipendenti è una macchina universale dalla quale si possono ottenere buone prestazioni per ogni tipo di utilizzo nella preparazione delle pietanze in una cucina
Il piano di lavoro rappresentato da una piastra metallica di alto spessore offre al cuoco un piano caldo a temperatura costante o diversificata a seconda della regolazione dei termostati che comandano le quattro zone riscaldanti
La sua massa termica permette di ottenere delle temperature che restano costanti nel tempo anche se sottoposte a varie operazioni di normale utilizzo del piano di cottura, ma la sua notevole massa termica ha necessità di un determinato tempo di messa in temperatura e di un determinato tempo di raffreddamento
Riassumendo questi concetti dobbiamo definire che la caratteristiche principale di un tuttapiastra elettrico è presentare:

- una vasta zona a temperatura uniforme
- quattro zone a diverse temperature

Pertanto il miglior utilizzo si ha quando si è riusciti ad individuare le temperature adatte alle varie operazioni di cottura quali:

- bollitura energica
- bollitura morbida
- tenuta in caldo

Indicativamente vengono dati i valori di temperatura raggiungibili nelle varie posizioni del termostato

Posizione manopola	Temperatura °C
1	
2	
3	Min < 150
4	210
5	270
6	330
7	390
8	Max > 450
9	

Tempo di messa in temperatura circa 30 minuti
Tempo per passare dalle temperature max alle temperatura min circa 30’
Tempo di raffreddamento circa 40 minuti

Poiché il calore si trasmette dal piano di cottura al fondo delle pentole “per contatto”, è assolutamente necessario l’utilizzo di pentolame a fondo liscio e piatto
Pentole con fondi non piani danno la certezza di una cattiva prestazione
Indicativamente vengono dati alcuni tempi di portata in ebollizione di una pentola d’acqua con fondo piano
Pentola diametro 300 mm con 10 litri d’acqua circa 20 minuti
Pentola diametro 500 mm con 30 litri d’acqua circa 50 minuti
Nella fase di riscaldamento si raccomanda l’uso del coperchio in quanto questo accorgimento abbrevia la fase di riscaldamento
Senza l’uso del coperchio i tempi sopra riportati aumentano di circa il 10%

POSIZIONAMENTO PENTOLE
Gli elementi riscaldanti sono quattro pertanto si deve idealmente dividere la piastra in quattro zone di superficie equivalente
E' consigliabile porre le pentole nella zona centrale di ogni quarto di piastra per avere una bollitura veloce ed energica
L'inserimento di una sola zona comporta per effetto di conduzione il riscaldamento, seppur leggero, di tutta la piastra

PENTOLAME
Non esiste alcuna limitazione nel tipo di pentolame da utilizzare
Si consiglia per ottenere i migliori risultati
- Fondi piani in modo di ottenere il massimo scambio di calore con la piastra
- Fondi leggeri per bolliture di acqua
- Fondi ad alto spessore per sughi

RISCALDAMENTO DEL PIANO
Dopo lunghi processi di cottura usare cautela nel toccare il piano di cottura il camino e le parti del piani vicine alla piastra in quanto possono presentare temperature pericolose al contatto
Particolare cautela da usare con i manici metallici del pentolame

EVITARE DI VERSARE SULLA PIASTRA CALDA QUANTITA' ABBONDANTI DI LIQUIDI FREDDI
(si potrebbe danneggiare o deformare irreparabilmente la piastra)

DESCRIZIONE COMANDI
Indice definisce la posizione della zona che la manopola sottostante comanda

Manopola di comando dell'interruttore/termostato con i seguenti riferimenti:
0 – tutto spento
1 – 2 posizioni inutilizzate
3 – 8 posizioni di regolazione del termostato
9 – posizione inutilizzata

Lampada verde – accesa segnalazione di macchina sotto tensione
Lampada gialla – accesa segnalazione di piastra accesa (termostato inserito)

MESSA IN FUNZIONE
Ruotare la manopola della zona che si desidera inserire posizionandola sulla gradazione che corrisponde alla temperatura desiderata
Le lampade verde e gialla si accenderanno e la resistenza inizia il riscaldamento
Al raggiungimento della temperatura impostata la lampada gialla si spegne; si riaccenderà al riattacco del termostato

SPEGNIMENTO
Riportare le manopole in posizione O

3.2.2 FORNO

CONSIGLI PER UN FUNZIONAMENTO OTTIMALE

Per ottenere delle ottime prestazioni è strettamente necessario conoscere a fondo l'apparecchio con cui si opera

Il forno è riscaldato da tre resistenze poste sul cielo e da tre resistenze poste sotto la suola
I comandi dei due gruppi riscaldanti sono indipendenti tra loro
Questo accorgimento permette all'operatore di utilizzare l'apparecchio con varie combinazioni di riscaldamento in modo da ottenere prestazioni ideali nella preparazione delle pietanze in una cucina

POSIZIONAMENTO TEGLIE
In considerazione della possibilità di riscaldare in maniera indipendente la suola od il cielo e disporre di tre livelli di posizionamento in altezza va ricercata la combinazione ottimale per ottenere i risultati migliori
Alcuni esempi per le cotture più comuni:

- gratinatura termostato superiore al max e gradino di posizionamento più alto
- cotture lente termostati in posizione media e posizionamento su gradino basso
- cotture pasticci o similari termostati al max e posizionamento su gradino basso

E' sconsigliabile posizionare le teglie una sopra l'altra in quanto non si ottengono buoni risultati di cottura

DESCRIZIONE COMANDI
Indice definisce la posizione della zona che la manopola sottostante comanda

Manopola di comando dell'interruttore/termostato con i seguenti riferimenti:
0 – tutto spento
50 – 300 temperature camera forno

Lampada verde – accesa segnalazione di macchina sotto tensione
Lampada gialla – accesa segnalazione di piastra accesa (termostato inserito)

MESSA IN FUNZIONE
Ruotare la manopola della zona che necessita inserire posizionandola sulla gradazione che corrisponde alla temperatura desiderata
Le lampade verde e gialla si accenderanno e gli elementi riscaldanti iniziano il riscaldamento
Al raggiungimento della temperatura impostata la lampada gialla si spegne; si riaccenderà al riattacco del termostato

- Tempo di messa in temperatura circa 15 minuti

Evitare di operare con la porta aperta per lunghi periodi

SPEGNIMENTO
Riportare le manopole in posizione O

3.3 FUNZIONAMENTO ANORMALE

3.3.1 TUTTAPIASTRA
L'utilizzo dell'apparecchio con piastra sporca di residui di cibo o sughi tracimati porta a creare uno strato isolante che non favorisce un buon scambio oltre che generare fumi e cattivi odori nella fase iniziale di riscaldamento

3.3.2 FORNO
L'utilizzo dell'apparecchio con camera sporca di residui di cibo o sughi tracimati porta a generare fumi e cattivi odori
Il forno è dotato d'un termostato di sicurezza tripolare a riarmo manuale. In caso di sovratemperature nella camera di cottura questo componente interviene e disattiva l'alimentazione delle resistenze del forno. In questo caso occorre disinserire l'interruttore generale posto a monte dell'apparecchiatura e richiedere l'intervento di un tecnico specializzato.

IN CASO DI DUBBI SUL CORRETTO FUNZIONAMENTO SPEGNERE L'APPARECCHIO E CONTATTARE L'ASSISTENZA TECNICA

3.4 PULIZIA

3.4.1 PRESCRIZIONI GENERALI
Le operazioni di pulizia devono essere eseguite solo dopo aver disinserito l'interruttore posto a monte dell'apparecchiatura
Le superfici in acciaio inossidabile devono essere pulite con detersivi non abrasivi abbondantemente risciacquate e asciugate
Non usare spazzole, pagliette e raschietti in ferro

NOTA IMPORTANTE NON LAVARE L'APPARECCHIATURA CON GETTI D'ACQUA

3.4.2 GIORNALIERA

3.4.2.1 TUTTAPIASTRA
Si consiglia una corretta pulizia del piano al termine del servizio
Usare panni morbidi e detersivi adatti (NON ABRASIVI)
Per sporchi più consistenti e resistenti usare un apposito raschietto a lametta
Asciugare accuratamente, eventualmente inserire il riscaldamento per qualche minuto

3.4.2.2 FORNO
Si consiglia d'eseguire ad ogni fine giornata una pulizia del vano forno.
A tale scopo si consiglia di usare prodotti adatti allo scopo e di attenersi ai consigli del fornitore.
La suola ed i reggigriglie sono facilmente estraibili per eventuale pulizia più accurata
Asciugare accuratamente, rimontare i componenti tolti ed eventualmente inserire il riscaldamento per qualche minuto

3.4.3 STRAORDINARIA
Nei casi di lunga inattività dell'apparecchio si consiglia una accurata pulizia di tutta la macchina, una perfetta asciugatura e l'utilizzo di prodotti specifici di protezione (cere, oli, ecc.)